Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD. EXPLORE CHEESE AND ENJOY IT!

Fourth generation owner Boska Holland

Martijn Bos

ALSO AVAILABLE

CHEESE CURLERS

CHEESE FONDUE

CHEESE SLICERS & KNIVES

CHEESE RACLETTE

WWW.BOSKA.COM

cheese curler

GEBRUIKSAANWIJZING / INSTRUCTIONS FOR USE /
MODE D'EMPLOI / ANLEITUNG

BOSKA® HOLLAND

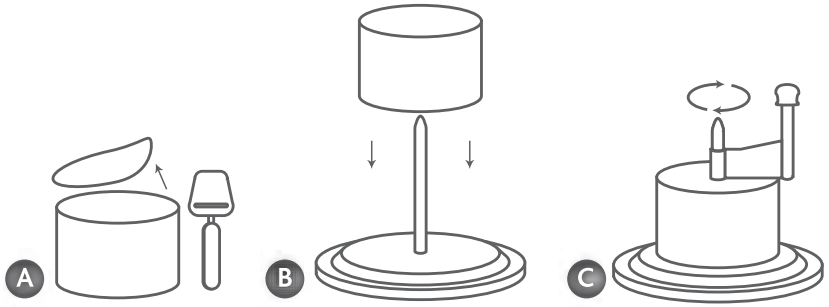
BOSKA® HOLLAND

SINCE 1896 BOSKA EXPLORE CHEESE

85-05-10 - NATURE | CHEESE CURLER

85-05-15 - TASTE | CHEESE CURLER

85-05-20 - MARBLE | CHEESE CURLER



(NL) Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Kaaskruller. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product.

Boska Holland werd meer dan 100 jaar geleden opgericht in Bodegraven door Willem Bos, toen hij zijn eerste kaasboor smeedde. Het familiebedrijf ontwikkelde zich gedurende vier generaties tot het huidige bedrijf, gespecialiseerd in hoogwaardig kaasgereedschap.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u de kaaskruller goed en veilig kunt gebruiken.

1. GEBRUIK

Maak voor het eerste gebruik de metalen pen en het mesje schoon met olie. Bij voorkeur krult u de kaas gekoeld (7°C).

A. Aan de bovenzijde schaaft of snijdt u een dunne plak van de korst af, zodat het "monnikshoofd" verschijnt!
B. Druk de pen door het centrum van de kaas.
C. Schuif het schrapmes op de as. Draai het mes met de klok mee over de kaas (niet te hard drukken!). Na enige keren ronddraaien vormen zich mooie volle krullen.

Na gebruik bewaart u de kaas koel en bij voorkeur onder de handige Kaaskruller Stolp van Boska Holland.

Eet smakelijk!

TÊTE-DE-MOINE

De "Monnikshoofd" kaas uit Zwitserland is een heerlijke delicatesse afkomstig uit de Berner Jura. De kaas wordt gemaakt van volle zomer koemelk en is in het jaar 1192 in de abdij "de l'Etoile" voor het eerst geproduceerd. De Bellalay, een andere naam voor Tête-de-Moine, is een stevige geperste kaas met een volle smaak en een kruidig aroma.

De Tête-de-Moine kaas is voortreffelijk als dessertkaas met een glas sherry, frisse droge witte of volle, fruitige rode wijn. De kaaskrul die u van deze kaas maakt met de Boska Holland kaaskruller kan bestrooid worden met seizoenspeper en is extra lekker met een stukje vers knapperig brood. Daarbij zijn walnoten en frisse druiven een heerlijke aan vulling.

Geniet en maak uw feestavond compleet met een mooie eigen gemaakte kaaskrul!

(EN) Congratulations on the purchase of your new Cheese Curler. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product.

Boska Holland was founded over 100 years ago in Bodegraven, when Willem Bos forged his first cheese scope. The family-owned business developed throughout four generations into the present company, specializing into quality cheese tools.

Read the instructions for use carefully so that you can use this Cheese Curler correctly and safely.

1. USE

Please clean the metal pin and the knife with oil before use. The cheese is at it's best at 7° Celsius / 45° Fahrenheit.

A. Cut a thin slice from the top of the cheese, so that the 'Monk's head' appears.
B. Position the pin in the centre of the cheese and push it down.
C. Place the curling-knife on the pin. Turn the knife clockwise over the cheese (do not press too hard!). After some rotations, beautiful and full curls appear.

It is best to keep the cheese refrigerated after use, preferably by covering it with the Boska Holland Cheese Curler Dome.

Enjoy your cheese!

TÊTE-DE-MOINE

The 'Monk's Head' cheese from Switzerland is a delicious delicacy originating from the Berner Jura. The Cheese is made from un-skimmed summer cow milk and was produced for the first time in abbey 'de l'Etoile' in 1192. The Bellalay, as the Tête-du-Moine is also called, is a firmly pressed cheese with a full flavour and a spicy aroma.

The Tête-de-Moine cheese is a splendid dessert cheese to be enjoyed with a glass of sherry, a crisp dry white wine or a full-bodied and fruity red wine. The curl of this particular cheese that is produced by the Boska Holland Cheese Curler can be seasoned with some pepper and is delicious with a slice of fresh bread. Moreover, walnuts and fresh grapes also make a wonderful combination.

Enjoy and make your (dinner) party extra special with a mouth-watering cheese curl!.

(FR) Tous nos compliments pour l'achat de votre Friseur à fromage. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

Il y a plus d'un siècle que Boska Holland a été fondé à Bodegraven au moment que Willem Bos y forgea son premier sonde à fromage. L'entreprise familiale s'est développée sur quatre générations jusqu'à l'entreprise actuelle, fournisseur spécialisé d'outils à fromage de qualité.

Lisez le mode d'emploi avec attention afin de pouvoir utiliser ce (Tapas) Dutch Cheese Board de la bonne manière et en toute sécurité.

1. UTILISATION

Nettoyez la tige en métal et le couteau avec de l'huile avant utilisation. Le fromage est dans ses meilleures conditions à 7° Celsius.

A. Coupez la fine croûte sur la partie supérieure du fromage.
B. Placez la tige au centre du fromage poussez le vers le socle.
C. Placez le couteau à friser sur la tige. Tournez le couteau sur le fromage (pas trop fort!). Après quelques rotations, il se forment des copeaux parfaits et riches.

Il est recommandé de conserver le fromage au réfrigérateur après usage, et de préférence en le recouvrant de la cloche Boska Holland prévue à cet effet.

Bon appétit !

TÊTE-DE-MOINE

Le fromage suisse Tête-de-Moine est un met délicieux de la région du Jura de Berne. Le fromage est fait à partir de lait de vache non-écrémé.Il fut produit pour la première fois à l'abbaye de l'Etoile en 1192. Le Bellalay, comme on l appelle aussi, est un fromage à pâte pressée au goût riche et à l'arôme épicé.

Le fromage de Tête-de-Moine se savoure volontiers avec un verre de sherry, un vin sec pétillant ou un vin rouge fruité et bien charpenté. La fleur de ce fromage est réalisée grâce au Friseur à fromage Boska Holland, elle peut être servie accompagnée de poivre et d'une délicieuse tranche de pain frais. Les noix et le raisin se marient merveilleusement aux saveurs de la Tête-de-Moine.

Savourez et fêtez votre soirée avec une superbe rose de fromage réalisée par vos soins.

(DE) Herzlichen Glückwunsch zu ihrem neuen Käseschaber. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung. Wir hoffen dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland Produkt haben werden.

Die Geschichte von Boska Holland begann vor mehr als 100 Jahren in Bodegraven, als Willem Bos seinen ersten Käsebohrer schmiedete. Das Familienunternehmen hat sich in vier Generationen zum heutigen Unternehmen, das sich auf hochwertige Käsegeräte spezialisiert hat, entwickelt.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung zur richtigen und sicheren Handhabung dieses (Tapas) Dutch Cheese Board bitte sorgfältig durch.

1. BENUTZUNG

Vor dem ersten Gebrauch bitte das Messer und den Stab mit Pflanzenöl reinigen. Der Käse lässt sich am besten gekühlt (7° Grad) verarbeiten.

A. An der Oberseite ein dünnes Stück Rinde abhobeln.
B. den Stab durch die Mitte des Käses drücken.
C. Das Messer im Uhrzeigersinn über den Käse drehen (nicht zu fest drücken!). Nach mehrmaligem Drehen bilden sich die schönen, vollen Locken.

Nach Gebrauch den Käse kühl und Abgedeckt aufbewahren. Zum praktischen abdecken gibt es eine Kunststoffhaube.

Guten Appetit!

TÊTE-DE-MOINE

Der Schweizer Mönchskopfkäse ist eine leckere Delikatesse aus dem Berner Jura. Er wird aus rahmiger "Sommervollmich" hergestellt und wurde im Jahr 1192 in der Abtei „de l'Etoile" zum ersten Mal hergestellt. Der „Bellalay", wie der Tete de moine auch genannt wird, ist ein vollmundiger harter Käse mit einem gediegenen Aroma.

Man kann diesen Käse hervorragend als Dessertkäse zu einem Glas Sherry, trockenen Weißwein oder fruchtigem Rotwein genießen. Das Käseröschen kann man mit buntem Pfeffer bestreuen, dazu reicht man ein Stück frisches knuspriges Brot, Walnüsse und frische Trauben.

Genießen Sie und machen Sie Ihre Feier zu etwas besonderem mit einer schönen, selbst gemachte Käselocke!